"Ultimum Rosé" AOP Côtes de Provence

Torpez Vignobles de Saint-Tropez
Frankreich, Prov./Südfrankreich

Vinifikation

Handlese mit Selektion, teilweise Ganzbeerenpressung, Kaltmazeration bei 5 - 8°C für 10 Tage, alkoholische Gärung für 3 - 4 Wochen bei 20 - 25°C, Ausbau auf der Feinhefe für mehrere Monate, Lagerung für 18 Monate im Eichenfass

Charakter

Hellrosa, aprikosenfarbig; im Bouquet sehr duftig, vor allem reife Pfirsicharomen, feine Kräuter- und Gewürznoten, leichte Anklänge von Honigaromen; am Gaumen dann saftig, schöne Dichte und Vollmundigkeit, angenehme Würzigkeit und leichte Salzigkeit geben dem Boutique-Rosé einen hervorragenden Kniff; langanhaltender Abgang mit angenehmer Frische

Terroir

Speziell ausgewählte Weinberge in der herrlichen Landschaft eignen sich mit ihren sehr alten, sandig-lehmigen Böden hervorragend für die Traubengewinnung des Ultimum. Die Böden sind nicht sehr dicht und zwingen so die Wurzeln in den Fels, Gneis und Granit.

Konsumhinweis

Gemüse-Terrine, Artischoken à la Provence, asiatische Gerichte, helles Fleisch, Geflügel, Fisch, Krustentiere, Meeresfrüchte

Technische Details

Traubensorten:	40% Grenache Noir, 25% Mourvèdre, 15% Tibouren, 5% Syrah / Shiraz
Trinkreife:	2021 - 2025
Alkohol:	13.5 Vol.%
Hinweis:	Enthält Sulfite